



MAS CONTROL 3 canarias, SL
Laboratorio certificado por AENOR n° 704/2002
Tfno: 922 684 115; Fax: 922 684 009

ENSAYOS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios a 22 °C	PNT-ANM-06
Aerobios Mesófilos Totales a 37 °C	PNT-ANM-06
Aerobios Psicrótrofos	PNT-ANM-16
Anaerobios	PNT-ANM-15
<i>Bacillus cereus</i>	PNT-ANM-23
<i>Clostridium perfringens</i>	PNT-ANM-17
<i>Clostridium</i> sulfito reductores	PNT-ANM-10
Enterobacterias lactosa positivas	PNT-ANM-08
Enterobacterias Totales	PNT-ANM-07
Enterococos	PNT-ANM-14
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
<i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-ANM-13
Mohos y levaduras	PNT-ANM-11
<i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12
<i>Shigella</i> spp	PNT-ANM-19
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-09

ENSAYOS POR TIPO DE ALIMENTO**PLATOS PREPARADOS GRUPOS A y B (RD 3484/00)**

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios Mesófilos Totales	PNT-ANM-06
Enterobacterias lactosa positivas	PNT-ANM-08
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
<i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-13

PASTELERÍA (RD 2419/78)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-09
Recuento de Mohos	PNT-ANM-12
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-08
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-09

QUESO (RD 1679/94; RD 402/96)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
<i>Enterobacteriaceae</i> lactosa positivas	PNT-ANM-08
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12
<i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-ANM-13

SALSA DE MESA (RD 358/1984)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
<i>Enterobacteriaceae</i> totales	PNT-ANM-07
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12
pH	Electrometría

CREMA DE FRUTAS (CENAM)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales a 30°C	PNT-ANM-06
<i>Enterobacteriaceae</i> lactosa positivas	PNT-ANM-02
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
Mohos y Levaduras	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12
Otros parámetros	Método de ensayo
pH	Electrometría específica
Estudio de estabilidad	Incubación a 30° C / 7 días

CARNE PICADA (RD 1916/97)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales	PNT-ANM-06
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

PREPARADO DE CARNE (RD 1916/97)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

PRODUCTOS DE PANADERIA (1137/84)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales	PNT-ANM-06
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
Mohos	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

GRASAS COMESTIBLES (RD 1011/81 y correcciones)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Mohos	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

SAL (RD 1424/83)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales	PNT-ANM-06
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

HARINA (RD 1286/84)

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales	PNT-ANM-06
<i>Escherichia coli</i>	PNT-ANM-08
Mohos	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

**PRODUCTO DE LA PESCA REFRIGERADO
(O.2/8/91,RD 1437/92 Decisión 95/149/CE)**

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales	PNT-ANM-06
Enterobacterias totales	PNT-ANM-07
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

**PRODUCTO DE LA PESCA AHUMADO
(O.2/8/91,Recomendación de la Comisión 2001/337/CE)**

Parámetros Microbiológicos	Método de ensayo
Aerobios mesófilos totales	PNT-ANM-06
Enterobacterias totales	PNT-ANM-07
<i>Staphylococcus aureus</i>	PNT-ANM-09
Identificación de <i>Salmonella</i> spp	PNT-ANM-12

**CONSULTE CUALQUIER ALIMENTO NO
DETALLADO EN LA TABLA**

mascontrol@mascontrol.com